



Gebrauchsanleitung

ab Seite 3

Instruction Manual

starting on page 13

Mode d'emploi

à partir de la page 23

Handleiding

vanaf pagina 33

DE

GB

FR

NL



Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung	4
Sicherheitshinweise	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Verletzungsgefahren	4
Brandgefahr	5
Der richtige Standort	5
Der richtige Umgang mit dem Gerät	6
Gewährleistungsbestimmungen	7
Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochplatten	7
Induktionsfähiges Kochgeschirr	7
Lieferumfang und Geräteübersicht	8
Allgemein	8
Bedienfeld	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Benutzung	9
Leistungsstufen und Temperatur einstellen	9
Timer einstellen	10
Reinigung und Aufbewahrung	11
Fehlerbehebung	11
Technische Daten	12
Entsorgung	12

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
 wir freuen uns, dass Sie sich für diese Doppel-Induktionskochplatte entschieden haben.
 Dank moderner Induktionstechnik entfällt bei diesem Gerät die Vorwärmzeit und Sie sparen
 Zeit und Energie!
 Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Gerät, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Für Lebensmittel geeignet.

kursiv Displayanzeigen sind in dieser Anleitung kursiv gedruckt.

fett Bezeichnungen von Tasten und Kontrollleuchten sind fett gedruckt.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ☐ Dieses Gerät ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Flüssigkeiten in induktionsfähigem Kochgeschirr bestimmt.
- ☐ Das Gerät dient dem Privatgebrauch, nicht einer gewerblichen Nutzung.
- ☐ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- ☐ Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.
- ☐ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- ☐ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.



Verletzungsgefahren

- ☐ **ACHTUNG** Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ☐ **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn Kochgeschirr darauf steht.
- ☐ **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Das Kochgeschirr wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.

- ☐ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen der Kochplatten! Das Gerät selbst entwickelt während des Kochvorgangs zwar keine Hitze, die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- ☐ Auch wenn uns keine Komplikationen bekannt sind, empfehlen wir Personen mit einem Herzschrittmacher einen Abstand von mindestens 60 cm zu dem eingeschalteten Gerät einzuhalten und weitere zu beachtende Schutzhinweise vor der Benutzung mit ihrem Arzt zu besprechen.



Brandgefahr

- ☐ Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Pappe, Kunststoff oder Papier zwischen Topf/Pfanne und Kochplatte.
- ☐ Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- ☐ Lassen Sie das Gerät immer vollständig auskühlen, bevor Sie es verstauen.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ☐ Bringen Sie keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.



Der richtige Standort

- ☐ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.
- ☐ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen, trockenen Räumen.
- ☐ Stellen Sie das Gerät immer auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund und in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen. Legen Sie ggf. eine hitzebeständige Unterlage unter das Gerät.
- ☐ Das Gerät darf nicht auf einer eisen-/stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Gerätes zerstören kann.
- ☐ Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- ☐ Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- ☐ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einem Hängeschränk oder Regal auf.
- ☐ Halten Sie ausreichend Abstand zu offenem Feuer und anderen Wärmequellen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ☐ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- ☐ Schließen Sie das Gerät direkt an eine Stromquelle an, benutzen Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- ☐ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.). Auch die Funktion der Induktionskochplatten könnte durch diese Geräte beeinträchtigt werden.

- ☐ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- ☐ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ☐ Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.



Der richtige Umgang mit dem Gerät

- ☐ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät (vor allem im Falle einer Beschädigung der Kochplatte, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt!), das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist.
- ☐ Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren oder Teile zu ersetzen. Kontaktieren Sie in Schadensfällen einen Fachmann oder den Kundenservice.
- ☐ Bei Schäden/Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- ☐ Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht eingeschaltet.
- ☐ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
 - wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
 - vor einem Gewitter,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.
- ☐ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- ☐ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- ☐ Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen.
- ☐ Legen Sie niemals metallene Gegenstände (z.B. Gabeln, Messer, Löffel, Dosen oder Alufolie) auf das Induktionskochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- ☐ Erhitzen Sie auf keinen Fall Lebensmittel in versiegelten Behältern, z.B. Konservendosen, ohne vorher den Deckel zu öffnen.
- ☐ Erhitzen Sie ein Kochgefäß nie, wenn es leer ist, um Hitzeschäden am Gerät und am Gefäß zu vermeiden.
- ☐ Achten Sie darauf, dass das erwärmte Kochgeschirr nur auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- ☐ Überprüfen Sie den Boden des Kochgefäßes, das Sie verwenden wollen, vor jeder Benutzung auf Beschädigungen! Verwenden Sie das Kochgefäß nicht, wenn sich Kratzer, Riefen oder Unebenheiten auf dem Boden befinden. Diese könnten die Glaskeramikplatte des Gerätes beschädigen.

- ☐ Schieben oder ziehen Sie Kochgefäße nicht über die Glaskeramikplatte. Die Platte könnte zerkratzt werden.
- ☐ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ☐ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- ☐ Stellen Sie keine Kerzen oder Vasen auf das Gerät.
- ☐ Belassen Sie das Netzkabel nach dem Kochvorgang noch so lange in der Steckdose, bis der Ventilator der verwendeten Kochplatte zum Stillstand gekommen ist.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochplatten

Bei einer Induktionskochplatte wird an eine Leiterspule unterhalb der Glaskeramik eine elektrische Spannung angelegt. Dadurch entsteht ein elektromagnetisches Feld, das den Boden eines induktionsfähigen Kochgeschirrs (siehe Kapitel „Induktionsfähiges Kochgeschirr“) erwärmt. Dies bringt folgende Vorteile mit sich:

- Zeit- und Energieersparnis sowie Reaktionsschnelligkeit auf Änderungen der Hitzezufuhr (ähnlich schnell wie bei einem Gasherd). Es werden nämlich nicht, wie bei einem herkömmlichen elektrischen Herd, zuerst das Heizelement und die Glaskeramik erwärmt.
- Da die Kochstelle nur indirekt über dem Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht festbrennen. Die Erwärmung der Glaskeramik ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Nimmt man das Kochgeschirr von der Kochstelle, unterbricht das Gerät unverzüglich die Energiezufuhr.

Induktionsfähiges Kochgeschirr

Geeignet sind Töpfe und Pfannen mit Flachboden, der von einem Magneten angezogen wird, aus Stahl oder Gusseisen, emailliertem Stahl und Edelstahl mit einem Bodendurchmesser von 10 – 22 cm.

Induktionsfähiges Kochgeschirr ist oft mit einem -Symbol gekennzeichnet.



Testen Sie mit einem Magneten, ob Ihr Kochgeschirr induktionsfähig ist.

Ungeeignet sind Töpfe, Pfannen und Schüsseln aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium. Töpfe und Pfannen mit abgerundetem Boden und/oder einem Bodendurchmesser von weniger als 10 cm.

Lieferumfang und Geräteübersicht

Allgemein

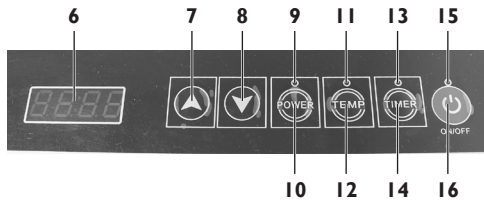


- 1 Netzkabel (mit Netzstecker)
- 2 Rechte Kochplatte 1800 W
- 3 Bedienfeld der rechten Kochplatte
- 4 Bedienfeld der linken Kochplatte
- 5 Linke Kochplatte 1800 W

Nicht abgebildet:

Lüftungsöffnungen (auf der Unterseite des Gerätes)

Bedienfeld



- 6 Display
- 7 ▲-Taste zum Erhöhen von Werten
- 8 ▼-Taste zum Verringern von Werten
- 9 **POWER**-Kontrollleuchte (leuchtet bei aktiviertem Leistungsstufenmodus)
- 10 **POWER**-Taste zum Umschalten in den Leistungsstufenmodus
- 11 **TEMP**-Kontrollleuchte (leuchtet bei aktiviertem Temperaturmodus)
- 12 **TEMP**-Taste zum Umschalten in den Temperaturmodus
- 13 **TIMER**-Kontrollleuchte (leuchtet bei aktivierter Timerfunktion)
- 14 **TIMER**-Taste zum Aufrufen der Timerfunktion
- 15 **ON/OFF**-Kontrollleuchte (leuchtet bei eingeschaltetem Gerät und blinkt im Standby-Modus)
- 16 **ON/OFF**-Taste zum An- und Ausschalten des Gerätes
(ACHTUNG: Das Gerät kann nicht vollständig ausgeschaltet werden; es wechselt in den Standby-Modus!)

Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- ☐ Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Folien und Aufkleber. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Falls es Schäden aufweisen sollte, verwenden Sie es nicht(!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.

Benutzung



ACHTUNG!

- ☐ Das Gerät muss sich während des Betriebes immer in horizontaler Position befinden.
- ☐ Schließen Sie das Gerät direkt an eine Stromquelle an, benutzen Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- ☐ Erhitzen Sie ein Kochgefäß nie, wenn es leer ist, um Hitzeschäden am Gerät und am Gefäß zu vermeiden.
- ☐ Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen!

Leistungsstufen und Temperatur einstellen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige ebene Fläche (nicht aus Metall!) in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut zugängliche, vorschriftsmäßig installierte 220 – 240 Volt-Steckdose. Daraufhin ertönt ein Signal und die Kontrollleuchte der **ON/OFF**-Taste blinkt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
3. Stellen Sie ein passendes Kochgefäß (siehe Kapitel „Induktionsfähiges Kochgeschirr“) in die Mitte einer Kochplatte.
4. Drücken Sie die **ON/OFF**-Taste. Es ertönt ein Signal. Wird ca. 30 Sekunden lang keine Taste gedrückt, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
5. Drücken Sie nun entweder die **POWER**-Taste, um eine Leistungsstufe auszuwählen, oder die **TEMP**-Taste, um direkt eine Gradzahl (Temperatur) einzustellen:
 - Haben Sie die **POWER**-Taste gedrückt, beginnt die ausgewählte Kochplatte mit Leistungsstufe 10 das Gefäß zu erwärmen.
Mit den **▲/▼**-Tasten können Sie die Stufeneinstellung im Bereich I – 10 ändern. Die aktive Stufe wird im Display angezeigt.
 - Haben Sie die **TEMP**-Taste gedrückt, beginnt die Kochplatte auf 240 °C aufzuheizen. Über die **▲/▼**-Tasten können Sie die Temperatur in 20er-Schritten ändern. Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 60 und 240 °C. Die gewählte Temperatur wird im Display angezeigt.
Die Temperatur wird durch einen Fühler unterhalb der Glaskeramikplatte gemessen, daher kann die angezeigte Temperatur von der Temperatur im Topf abweichen.



- Sie können jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste zwischen dem Leistungsstufen- und Temperaturmodus umschalten.
- Sie können das Kochgefäß während des Kochens für kurze Zeit von der Kochplatte nehmen. Wenn Sie es innerhalb von ca. 15 Sekunden wieder auf die Kochplatte stellen, fährt diese mit dem Erhitzen bei der gewählten Stufen- bzw. Temperatureinstellung fort. Ansonsten wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

6. Zum Ausschalten der Kochplatte drücken Sie die **ON/OFF**-Taste.

Bitte beachten Sie: Das Gerät kann nicht vollständig ausgeschaltet werden; es wechselt in den Standby-Modus!

7. Belassen Sie das Netzkabel nach dem Kochvorgang noch so lange in der Steckdose, bis der Ventilator der verwendeten Kochplatte zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät zu reinigen und/oder zu verstauen.

Timer einstellen

Sie haben die Möglichkeit eine Kochdauer auszuwählen, nach der sich die Kochplatte automatisch ausschaltet (in den Standby-Modus wechselt).

1. Nachdem Sie die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur gewählt haben, drücken Sie die **TIMER**-Taste. Es ertönt ein Signal und auf dem Display wird 00:00 angezeigt. Die Stundenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie mit den **▲/▼**-Tasten die gewünschte Stundenanzahl (0 – 4 Stunden) ein.
3. Durch erneutes Drücken der **TIMER**-Taste wechseln Sie zur Minutenanzeige. Die Minutenanzeige blinkt.
4. Stellen Sie mit den **▲/▼**-Tasten die gewünschte Minutenanzahl (0 – 59 Minuten) ein.
Bitte beachten Sie: Wenn die Stundenanzahl auf 4 Stunden eingestellt ist, kann keine Minutenanzahl mehr eingestellt werden.
5. Nach dem Einstellen der Minutenanzahl müssen Sie keine Taste mehr drücken. Der Timer wird nach ca. 5 Sekunden automatisch aktiviert und die **TIMER**-Kontrollleuchte leuchtet. Das Display zeigt die zuletzt vorgenommene Einstellung (Leistungsstufe oder Temperatur) an.

Um sich die Restzeit im Display anzeigen zu lassen, drücken Sie erneut die **TIMER**-Taste. Das Display wechselt nach ca. 5 Sekunden automatisch zur vorhergehenden Anzeige (Leistungsstufe oder Temperatur).

6. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.



- Während des Timerbetriebs können Sie die Kochdauer, Leistungsstufe und Temperatur jederzeit ändern, ohne dass dadurch die übrigen Einstellungen beeinträchtigt werden. Drücken Sie hierzu zunächst die zugehörige Taste (**POWER/TEMP/TIMER**) und dann **▲** bzw. **▼**.
- Zum vorzeitigen Beenden des Timers drücken Sie die **TIMER**-Taste dreimal kurz hintereinander. Die **TIMER**-Kontrollleuchte erlischt.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- ☐ Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker. Das Gerät muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.
 - ☐ Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
 - ☐ Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
 - ☐ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
 - ☐ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, raue Schwämme oder Messer. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät komplett abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist!
 2. Wischen Sie die Glaskeramikfläche und das Bedienfeld des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch/Schwamm ggf. unter Verwendung von etwas Spülmittel ab.
 3. Benutzen Sie einen Staubsauger, um Schmutz aus den Lüftungsöffnungen zu entfernen.
 4. Verstauen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern und Tieren. Bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, vor der Sonne geschützten Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Versuchen Sie jedoch nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Wenn auf dem Display einer der nachfolgenden Fehler-Codes erscheint, bitte wie folgt vorgehen:

Fehler-Code	Mögliche Ursache/Lösung
E-0	• Es steht kein Kochgefäß auf der Kochplatte. • Das Kochgefäß ist ungeeignet (siehe Kapitel „Induktionsfähiges Kochgeschirr“). • Das Kochgefäß steht nicht in der Mitte der Platte.
E-1	Der Überhitzungsschutz des Gerätes wurde aktiviert. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
E-2	Die Bodentemperatur des Kochgefäßes ist zu hoch. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie das verwendete Kochgefäß von der Kochplatte. Lassen Sie das Gerät und das Kochgefäß vollkommen abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
E-3	Die Netzspannung beträgt mehr als 270 V.
E-4	Die Netzspannung beträgt weniger als 140 V.
E-5	Die Stromstärke ist zu hoch oder zu niedrig.

Weitere Fehler	
Nach dem Drücken der ON/OFF -Taste zeigt das Display nichts an.	Sie haben keine Funktion (POWER - oder TEMP -Taste) gewählt.
Das Gerät funktioniert nicht.	• Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose. • Die Steckdose ist defekt. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.

Technische Daten

Modellnummer:	HP-606
Artikelnummer:	Z 02889
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~ 50 Hz
Leistung:	3600 W (1800 W pro Kochplatte)
Leistungsstufen:	I – 10
Temperaturbereich:	60 – 240 °C
Zeitbereich:	bis 4 Stunden
Schutzklasse:	II



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Es gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

Content

Meaning of the symbols in these instructions	14
Safety instructions	14
Proper use	14
Risks of injury	14
Fire hazard	15
The right location	15
Handling the device properly	16
Warranty conditions	16
Mode of operation and benefits of induction hotplates	17
Induction cookware	17
Product contents and device overview	17
General	17
Control panel	18
Prior to first use	18
Use	19
Setting the power levels and temperature	19
Setting the timer	20
Cleaning and storage	20
Troubleshooting	21
Technical data	22
Disposal	22

Dear customer,

We are delighted that you have decided on this double induction hotplate.

Thanks to modern induction technology, this device requires no warm-up time while saving you time and energy!

We hope you enjoy using it and the meals you prepare with it!

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de



Please carefully read through the operating instructions prior to using the device for the first time and store these instructions in a safe place. These instructions are to accompany the device when it is passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter the device, packaging or enclosed documentation at any time.

Meaning of the symbols in these instructions



All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and damage to property.



Tips and recommendations are marked with this symbol.



Suitable for use with food.

italics Display readouts are indicated in italics in these instructions.

boldface Button and control light designations are indicated in boldface.

Safety instructions

Proper use

- ☐ This device is intended for heating foods and liquids in cookware suitable for induction.
- ☐ The device is designed for private and not commercial use.
- ☐ This device may be used by children ages 8 and over as well as persons with impaired physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to safely use the device and have understood the risks associated with operating the device. Children may not play with the device. Children may not perform cleaning or user maintenance of the device unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- ☐ Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the mains cord.
- ☐ The device is not intended to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.
- ☐ Only use the device as described in these instructions. Any other use is deemed improper. Incorrect operation and improper handling may cause the device to malfunction and result in injury to the user.



Risks of injury

- ☐ **ATTENTION** Risk of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- ☐ **ATTENTION** Burn hazard! Do not transport the device with cookware on it.
- ☐ **ATTENTION** Burn hazard! The cookware becomes very hot during operation. Be absolutely sure that you do not come into contact with the heated parts during and after using the device.
- ☐ Do not touch the hot surfaces of the hotplates! The device itself does not produce heat during the cooking process; rather the temperature of the cookware heats up the cooking area.

- ☐ Even if we are not aware of any complications, we recommend that people with pacemakers maintain a distance of at least 60 cm from the device when activated and discuss other relevant protection notes with their physician before use.



Fire hazard

- ☐ Do not place any flammable materials like cardboard, plastic or paper between the pot/pan and hotplate.
- ☐ The device should never be set up and used when highly flammable materials are nearby (curtains, textiles, etc.).
- ☐ Always allow the device to cool off completely before you store it.
- ☐ Do not use the device if easily flammable gases are present in the air.
- ☐ Keep flammable (ignitable), acidic or alkaline materials or substances away from the device as they could reduce its service life and pose a risk of explosion when activated.



The right location

- ☐ Do not use the device when water or other liquids are nearby in order to avoid the risk of electrical shock.
- ☐ Only use the device in dry, enclosed areas.
- ☐ Always place the device on a dry, level, firm, and heat resistant surface and at an adequate distance to flammable objects. If necessary, place a heat-resistant base under the device.
- ☐ The device may not be used on a base containing iron/steel as it could heat up and destroy the bottom of the device.
- ☐ Do not block or cover the vents for circulating air in and out of the device. It may cause the device to overheat. Maintain a minimum distance of 5–10 cm to walls or objects.
- ☐ The device is not suitable for installation in existing furnishings.
- ☐ Do not place the device directly under kitchen cupboards or a kitchen shelf.
- ☐ Maintain adequate distance to open flames and other heat sources to prevent damage to the device.
- ☐ Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the device has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device.
- ☐ Do not connect the device directly to a power source, do not use multi-socket outlets or extension cords.
- ☐ Do not place the device near other devices and objects, which are sensitive to magnetic fields (e.g.: radios, televisions, cassette recorders, etc.). The function of the induction hotplates could also be affected by these devices.
- ☐ Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. Do not allow the mains cord to hang over the edge of tables or kitchen worktops. Someone could catch him/herself and pull down the device.
- ☐ Lay the mains cord such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces.
- ☐ Do not pull or carry the device by the mains cord.



Handling the device properly

- ☐ Check the device for damages prior to each use. You may not use the device if it (in particular if a hotplate is damaged, even it is just a small crack!), the mains cord and the mains plug are visibly damaged. Do not use the device if it malfunctions, has fallen down or in water.
- ☐ If the device is defective, do not attempt to repair it or replace parts yourself. In the event of damage, contact a professional or the customer service department.
- ☐ In the event of damages/ malfunctions, immediately deactivate the device.
- ☐ Do not leave the device on when it is unattended.
- ☐ Turn the device off and pull the mains plug out of the socket
 - if you are not using the device,
 - if a fault occurs during operation,
 - before a storm,
 - before you clean the device.
- ☐ If you wish to remove the mains plug from the socket, never pull on the mains cable, but always on the plug.
- ☐ Never submerge the device in water or other liquids! Make sure that the device, the mains cord or the mains plug can not fall in water or are at risk of getting wet. If the device falls in water, immediately disconnect the power supply. Do not attempt to pull the device out of the water when it is connected to the power supply!
- ☐ Never touch the device, the mains cord or the mains plug with wet hands.
- ☐ Never place metallic objects (e.g. forks, knives, spoons, tins or aluminium foil) on the induction hob. These objects could heat up when the device is turned on.
- ☐ Do not in any case heat up foods in sealed containers, such as tins, without first removing the lid.
- ☐ Never heat up pots or pans if they are empty to prevent damage to the device and the pot or pan caused by heat.
- ☐ Make sure that the cookware being heated is located only on the hob. It may not be placed on the control panel or on the frame.
- ☐ Check the base of the desired pot or pan for damages each time before using it! Do not use the pot or pan if the base has any scratches, grooves or irregularities. They could damage the device's ceramic glass plate.
- ☐ Do not push or pull pots or pans across the ceramic glass plate. This may scratch the plate.
- ☐ Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.
- ☐ Do not subject the device to extreme temperatures, severe changes in temperature, direct sunlight or moisture.
- ☐ Do not place any candles or vases on the device.
- ☐ After you have finished cooking, leave the mains cord in the socket until the fan for the hotplate you used has come to a stop.

Warranty conditions

Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Mode of operation and benefits of induction hotplates

With an induction hotplate, electric voltage is applied to a conductor coil under the glass ceramic plate. This produces an electromagnetic field, which heats up the base of induction cookware (see chapter “Induction cookware”). This has the following advantages:

- It saves you time and energy and quickly responds to changes in heat input (similar to a gas stove). Unlike a conventional electrical stove, the heating element and the ceramic glass plate do not have to heat up first.
- As the cooking area is only heated up indirectly via the base of the cookware, this prevents foods that boil over from burning onto the surface. The glass ceramic plate is only heated by the hot cookware.
- When the cookware is removed from the cooking area, the device immediately cuts the energy supply.

Induction cookware

Cookware with a flat base made of steel, cast iron, enamelled steel and stainless steel with a base diameter of 10–22 cm, which is attracted by a magnetic, is suitable.

Induction cookware is often labelled with a  symbol.



Use a magnet to check whether your cookware can be used with these induction hotplates.

Pots, pans and bowls made of heat-resistant glass, ceramic, copper or aluminium are not suitable. Pots and pans with a rounded base and/or a base diameter of less than 10 cm are also not suitable.

Product contents and device overview

General

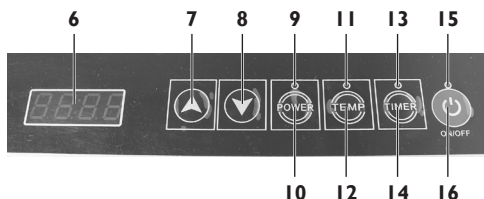


- 1 Mains cord (with mains plug)
- 2 Right hotplate 1800 W
- 3 Control panel for the right hotplate
- 4 Control panel for the left hotplate
- 5 Left hotplate 1800 W

Not shown:

Vents (on the bottom of the device)

Control panel



- 6 Display
- 7 ▲ button for increasing values
- 8 ▼ button for decreasing values
- 9 **POWER** control light
(illuminates when power level mode is activated)

- 10 **POWER** button for switching to power level mode
- 11 **TEMP** control light (illuminates when the temperature mode is activated)
- 12 **TEMP** button for switching to the temperature mode
- 13 **TIMER** control light (illuminates when the timer function is activated)
- 14 **TIMER** button for accessing the timer function
- 15 **ON/OFF** control light (illuminates when the device is turned on and blinks in standby mode)
- 16 **ON/OFF** button for turning the device on and off
(ATTENTION: The device cannot be turned off completely; it switches to standby mode!)

Prior to first use



ATTENTION!

- ☐ Risk of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.

Remove the device from the packaging and remove all wrappers and stickers. Check the device for transport damages. If the device is damaged, do not use it(!), instead contact the customer service department.

Use



ATTENTION!

- ☐ The device must always be in a horizontal position during operation.
- ☐ Connect the device directly to a power source, do not use multi-socket outlets or extension cords.
- ☐ Never heat up pots or pans if they are empty to prevent damage to the device and the pot or pan caused by heat.
- ☐ Make sure that children do not play with the device!

Setting the power levels and temperature

1. Place the device on a dry, heat-resistant and even surface (not made of metal!) at a sufficient distance to flammable objects.
2. Insert the power plug in an easily accessible, properly installed 220–240 volt socket. A signal will then sound and the control light of the **ON/OFF** button will blink. The device is in standby mode.
3. Place suitable cookware (see chapter “Induction cookware” in the centre of a hotplate.
4. Push the **ON/OFF** button. A signal will be emitted. If no button is pushed for approximately 30 seconds, the device will switch back to standby mode.
5. Now push either the **POWER** button to select a power level or the **TEMP** button to set the number of degrees (temperature) directly:
 - If you have pushed the **POWER** button, the selected hotplate will begin warming up the pot or pan with power level 10.
With the ▲/▼ buttons, you can adjust the power level between 1–10. The active level will appear on the display.
 - If you have pushed the **TEMP** button, the hotplate will begin to heat up to 240°C. You can adjust the temperature in steps of 20 using the ▲/▼ buttons. The adjustable temperature range is between 60 and 240°C. The selected temperature will appear on the display.
The temperature will be measured by a sensor under the ceramic glass plate. Thus, the temperature displayed may differ from the temperature in the pot.



- You can switch between power level and temperature mode at any time by pushing the corresponding button.
 - You can remove the cookware briefly off of the hotplate while cooking. If you place it back on the hotplate within approximately 15 seconds, it will continue heating up with the selected power or temperature setting. Otherwise the device will switch to standby mode.
6. Push the **ON/OFF** button to turn off the hotplate.
Please note: The device cannot be turned off completely; it switches to standby mode!
 7. After you have finished cooking, leave the mains cord in the socket until the fan for the hotplate you used has come to a stop. Then pull the mains plug out of the socket to clean and/or store the device.

Setting the timer

You have the option of selecting a cooking time, after which the hotplate automatically deactivates (switches to standby mode).

1. Once you have selected the power level or temperature you want, push the **TIMER** button. A signal sound will be emitted and 00:00 will appear on the display. The hour display will blink.
2. Set the desired number of hours (0–4 hours) with the ▲/▼ buttons.
3. You can switch to the minute display by pushing the **TIMER** button again. The minute display will blink.
4. Set the desired number of minutes (0–59 minutes) with the ▲/▼ buttons.
Please note: If the number of hours has been set to 4, then the number of minutes cannot be set.
5. Once you have set the number of minutes, you do not have to push any other button. The timer will automatically activate after approximately 5 seconds and the **TIMER** control light will illuminate. The display will show the last setting (power level or temperature).
To show the remaining time on the display, push the **TIMER** button again. After approximately 5 seconds, the display will automatically switch to the previous readout (power level or temperature).
6. Once the set time has elapsed, a signal will sound and the device will automatically switch to standby mode.



- In timer mode, you can adjust the cooking duration, power level and temperature at any time without affecting the other settings as a result. For this, push the corresponding button (**POWER/TEMP/TIMER**) and then ▲ or ▼.
- Quickly push the **TIMER** button three times in a row to prematurely abort the timer. The **TIMER** control light will turn off.

Cleaning and storage



ATTENTION!

- ☐ Each time before cleaning the device, pull the plug out of the socket. The device must have cooled off completely before you clean and/or store it.
 - ☐ The device is not suitable for the dishwasher.
 - ☐ Do not spray any cleaners directly on the device.
 - ☐ Never submerge the device, the mains cord or the mains plug in water or other liquids. The risk of electrocution exists.
 - ☐ Do not use any scouring or abrasive cleaners, rough sponges or knives to clean the device. They could damage the surface.
1. Ensure that the device has cooled off completely and that the mains plug has been disconnected!

2. With a soft, damp cloth/sponge and a small amount of cleaner if necessary, wipe off the ceramic glass surface and the device's control panel.
3. Use a vacuum cleaner to remove any dirt from the vents.
4. Store the device so that it is out of the reach of children and animals. Store it in a dry, clean area not exposed to direct sunlight.

Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first. However, do not attempt to repair a defective device yourself!

If one of the following error codes appears on the display, proceed as follows please:

Error code	Possible cause/solution
E-0	• No cookware has been placed on the hotplate. • The cookware is not suitable for the induction hotplate (see chapter "Induction cookware"). • The cookware is not located in the centre of the plate.
E-1	The device's overheat protection has been activated. Pull the mains plug out of the socket and let the device cool off completely before using it again.
E-2	The temperature of the cookware's base is too high. Pull the mains plug out of the socket and take the cookware being used off the hotplate. Then, let the device and the cookware cool off completely before using it again.
E-3	The mains voltage amounts to more than 270 V.
E-4	The mains voltage amounts to less than 140 V.
E-5	The amperage is too high or too low.
Other errors	
Nothing appears on the display after you have pushed the ON/OFF button.	You didn't select a function (POWER or TEMP button).
The device is not working.	• The mains plug has not been correctly inserted in the socket. • The socket is defective. • Check the fuse for your mains connection.

Technical data

Model number:	HP-606
Product number:	Z 02889
Voltage supply:	220–240 V~ 50 Hz
Output:	3600 W (1800 W per hotplate)
Power levels:	I–I0
Temperature range:	60–240 °C
Time range:	up to 4 hours
Safety class:	II



Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.



Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. It does not belong in the household garbage. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic equipment.



For more information, please contact the administration in your community.

Customer service department/importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

Contenu

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi	24
Consignes de sécurité	24
Utilisation adéquate	24
Risques de blessure	24
Risque d'incendie	25
Le bon endroit d'installation	25
Le bon usage de l'appareil	26
Dispositions de la garantie	27
Fonctionnement et avantages des plaques de cuisson à induction	27
Casseroles compatibles avec l'induction	27
Étendue de la livraison et vue générale de l'appareil	28
Généralités	28
Panneau de commande	28
Avant la première utilisation	29
Utilisation	29
Régler les niveaux de puissance et la température	29
Régler la minuterie	30
Nettoyage et rangement	31
Suppression des défauts	31
Données techniques	32
Élimination	32

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter cette double plaque de cuisson à induction. Grâce à la technique moderne d'induction, le temps de préchauffage est supprimée, ce qui économise du temps et de l'énergie !

Nous souhaitons que cet appareil vous donne entière satisfaction et bon appétit !

Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de



Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Dans le cadre de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'appareil, l'emballage et les documents d'accompagnement.

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi



Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.



Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.



Convient aux aliments.

italique Dans ce mode d'emploi, les informations d'écran sont imprimées en italique.

gras Les désignations des touches et les voyants lumineux sont imprimés en gras.

Consignes de sécurité

Utilisation adéquate

- ☐ Cet appareil est destiné à chauffer des aliments et des liquides dans de la vaisselle compatible avec l'induction.
- ☐ L'appareil sert à un usage privé, pas à un usage commercial.
- ☐ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et / ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles sont reçues des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui peuvent en résulter. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ☐ Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus éloignés du câble d'alimentation.
- ☐ L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- ☐ Utilisez l'appareil uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions. Une erreur de manipulation et un traitement non approprié peuvent causer des pannes sur l'appareil et causer des blessures.



Risques de blessure

- ☐ **ATTENTION** Risque d'asphyxie ! Gardez le matériel d'emballage loin des enfants et des animaux.
- ☐ **ATTENTION** Risque de brûlure ! Ne transportez pas l'appareil lorsque la vaisselle est posée dessus.
- ☐ **ATTENTION** Risque de brûlure ! Pendant l'utilisation, les casseroles deviennent très chaudes. Pendant et après l'utilisation de l'appareil, veuillez impérativement ne pas entrer en contact avec des parties brûlantes.

- ☐ Ne touchez pas les surfaces brûlantes des plaques de cuisson ! Pendant la cuisson, l'appareil ne diffuse certes pas de chaleur, mais la température de la casserole réchauffe le point de cuisson.
- ☐ Même si nous n'avons pas connaissance de complications, nous recommandons aux personnes possédant un pacemaker de rester à une distance d'au moins 60 cm lorsque l'appareil est en marche et de discuter d'autres modes de protection avec votre médecin avant toute utilisation.



Risque d'incendie

- ☐ Ne posez aucun matériel inflammable comme du carton, du plastique ou du papier entre la casserole / poêle et la plaque de cuisson.
- ☐ L'appareil ne devra jamais être posé et utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.).
- ☐ Laissez toujours refroidir complètement l'appareil avant de le ranger.
- ☐ N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'air.
- ☐ Ne mettez aucune matière inflammable, acide ou alcaline ni aucun tissu à proximité de l'appareil car ceci pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et il pourrait se produire une déflagration à la mise en marche.



Le bon endroit d'installation

- ☐ N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou d'autres liquides afin d'éviter toute électrocution.
- ☐ Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés et secs.
- ☐ Posez l'appareil toujours sur une surface sèche, plate, solide et insensible à la chaleur et en gardant suffisamment de distance par rapport à des objets inflammables. Placez, si nécessaire, une plaque résistante à la chaleur sous l'appareil.
- ☐ Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur une surface en fer / à teneur en acier car celle-ci pourrait chauffer et détruire le dessous de l'appareil.
- ☐ Les fentes de ventilation et d'aération de l'appareil ne doivent être ni bloquées ni recouvertes. Ceci peut causer une surchauffe de l'appareil. Il faut garder un espace minimum de 5 à 10 cm par rapport aux murs et à des objets.
- ☐ L'appareil n'est pas conçu pour être encastré.
- ☐ Ne posez pas l'appareil directement sous une armoire de cuisine ou une étagère.
- ☐ Gardez suffisamment de distance par rapport aux flammes et autres sources de chaleur pour éviter d'endommager l'appareil.
- ☐ Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil.
- ☐ Branchez l'appareil directement à une source de courant, n'utilisez pas de prises multiples ou de câbles de rallonge.
- ☐ Ne posez pas l'appareil à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (p. ex. : radios, téléviseurs, magnétophones, etc.). Même le fonctionnement des plaques de cuisson à induction pourrait être perturbée par ces appareils.

- ☐ Veillez à ce que le câble d'alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Ne laissez pas pendre le câble par-dessus le bord de tables ou de plans de travail de cuisine. Quelqu'un pourrait s'y accrocher et faire tomber l'appareil.
- ☐ Posez le câble de telle manière à ce qu'il ne soit pas écrasé ni plié et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- ☐ Ne tirez ni ne portez l'appareil par le câble.



Le bon usage de l'appareil

- ☐ Vérifiez avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. Lorsque l'appareil (surtout dans le cas d'un dommage de la plaque de cuisson, même s'il ne s'agit que d'une petite fissure !), le câble d'alimentation ou la fiche électrique présentent des dommages visibles, alors il est interdit d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il présente un dysfonctionnement, qu'il est tombé ou que de l'eau y a pénétré.
- ☐ Si l'appareil devait être défectueux, ne tentez pas de réparer l'appareil ou de remplacer des pièces par vos propres soins. En cas de dommages, veuillez contacter un professionnel ou le service après-vente.
- ☐ En cas de dommages / pannes, éteignez immédiatement l'appareil.
- ☐ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- ☐ Arrêtez l'appareil et débranchez la prise électrique
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - si, pendant le fonctionnement, une erreur survient,
 - avant un orage,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- ☐ Lorsque vous souhaitez retirer la fiche électrique de la prise électrique, tirez toujours la fiche et jamais le câble.
- ☐ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides ! Assurez-vous que l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas tomber dans l'eau ou devenir humides. Si l'appareil devait tomber dans l'eau, interrompez immédiatement l'alimentation électrique. Ne tentez pas de retirer l'appareil de l'eau pendant qu'il est raccordé au secteur !
- ☐ Ne touchez jamais l'appareil, le câble ou la fiche électrique avec les mains humides.
- ☐ Ne posez jamais d'objets métalliques (p. ex. fourchettes, couteaux, cuillères, boîtes de conserve ou film en alu) sur la table de cuisson à induction. Lorsque l'appareil est en marche, des objets pourraient devenir brûlants.
- ☐ Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients fermés, comme par exemple des boîtes de conserve, sans avoir ouvert préalablement le couvercle.
- ☐ Ne réchauffez jamais une casserole lorsqu'elle est vide pour éviter tout dommage dû à la chaleur sur l'appareil et le récipient.
- ☐ Veillez à ce que les casseroles chauffées se trouvent uniquement sur la table de cuisson. Elles ne doivent être posées ni sur le panneau de commande ni sur le cadre.
- ☐ Avant chaque utilisation, vérifiez si le fond de la casserole que vous voulez utiliser n'est pas endommagé ! N'utilisez pas de casseroles présentant des rayures, des traces ou des irrégularités sur le fond. Ceci pourrait endommager la plaque en vitrocéramique de l'appareil.

- ☐ Ne poussez ni ne tirez les casseroles sur la plaque de vitrocéramique. La plaque pourrait en être rayée.
- ☐ Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.
- ☐ Ne soumettez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à l'humidité ou aux rayons directs du soleil.
- ☐ Ne posez aucune bougie ni vase sur l'appareil.
- ☐ Après la cuisson, laissez le câble d'alimentation branché jusqu'à ce que le ventilateur de la plaque de cuisson utilisée soit immobilisé.

Dispositions de la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

Fonctionnement et avantages des plaques de cuisson à induction

Sur une plaque de cuisson à induction, une bobine conductible placée sous la vitrocéramique est mise sous tension électrique. Ceci crée un champ électromagnétique qui chauffe le fond d'une casserole compatible avec l'induction (voir chapitre « Casseroles compatibles avec l'induction »). Ceci donne les avantages suivants :

- Économie de temps et d'énergie ainsi que rapidité de réaction pour les changements d'apport de chaleur (aussi rapide que sur une gazinière). Contrairement à une cuisinière électrique courante, ce ne sont ni l'élément de chauffe ni la vitrocéramique qui sont chauffés en premier.
- Comme le point de cuisson n'est chauffé qu'indirectement par le fond de la casserole, les aliments qui débordent ne peuvent pas attacher. Le réchauffement de la vitrocéramique est uniquement une conséquence de la casserole chaude.
- Lorsque l'on retire la casserole du point de cuisson, l'appareil interrompt immédiatement l'appareil d'énergie.

Casseroles compatibles avec l'induction

Sont compatibles : les casseroles et les poêles avec un fond plat qui peut être attiré par un aimant, en acier ou en fonte, en acier émaillé et en acier inoxydable d'un diamètre de 10 à 22 cm.

Les casseroles compatibles avec l'induction comportent souvent le symbole .



Testez avec un aimant si votre casserole est compatible avec l'induction.

Ne sont pas compatibles : les casseroles, poêles et plats en verre résistant à la chaleur, en céramique, en cuivre ou en aluminium. Les casseroles et les poêles avec un fond arrondi et / ou un diamètre de fond inférieur à 10 cm.

Étendue de la livraison et vue générale de l'appareil

Généralités

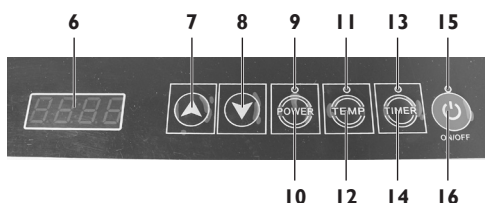


- 1 Câble d'alimentation (avec fiche)
- 2 Plaque de cuisson de droite 1800 W
- 3 Panneau de commande de la plaque de cuisson de droite
- 4 Panneau de commande de la plaque de cuisson de gauche
- 5 Plaque de cuisson de gauche 1800 W

Non représenté :

Ouvertures de ventilation (sous l'appareil)

Panneau de commande



- 6 Écran
- 7 Touche ▲ pour augmenter les valeurs
- 8 Touche ▼ pour diminuer les valeurs
- 9 Voyant lumineux **POWER**
(est allumé lorsque le mode de niveau de puissance est activé)

- 10 Touche **POWER** pour commuter en mode de niveau de puissance
- 11 Voyant lumineux **TEMP** (est allumé lorsque le mode Température est activé)
- 12 Touche **TEMP** pour commuter en mode Température
- 13 Voyant lumineux **TIMER** (est allumé lorsque le mode Timer (minuterie) est activé)
- 14 Touche **TIMER** pour appeler la fonction de minuterie (Timer)
- 15 Voyant lumineux **ON / OFF** (s'allume lorsque l'appareil est en marche et clignote en mode stand-by)
- 16 Touche **ON / OFF** pour allumer / éteindre l'appareil
(ATTENTION : L'appareil ne peut pas être entièrement arrêté ; il passe en mode stand-by !)

Avant la première utilisation



ATTENTION !

- ☐ Risque d'asphyxie ! Gardez le matériel d'emballage loin des enfants et des animaux.

Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez les éventuels films et autocollants. Vérifiez si l'appareil ne comporte pas de dommages de transport. Si l'appareil comporte des dommages, ne l'utilisez pas (!) mais contactez le service après-vente.

Utilisation



ATTENTION !

- ☐ Pendant le fonctionnement, l'appareil doit toujours se trouver en position horizontale.
- ☐ Branchez l'appareil directement à une source de courant, n'utilisez pas de prises multiples ou de câbles de rallonge.
- ☐ Ne réchauffez jamais une casserole lorsqu'elle est vide pour éviter tout dommage dû à la chaleur sur l'appareil et le récipient.
- ☐ Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil !

Régler les niveaux de puissance et la température

1. Posez l'appareil sur une surface sèche et résistante à la chaleur (non métallique !) en gardant suffisamment de distance par rapport aux objets inflammables.
2. Branchez la fiche dans une prise électrique de 220 à 240 Volt bien accessible et installée selon les règles. Ensuite, un signal sonore retentit et les voyant lumineux de la touche **ON / OFF** clignote. L'appareil se trouve en mode stand-by.
3. Posez une casserole adéquate (voir chapitre « Casseroles compatibles avec l'induction ») au centre d'une plaque de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **ON / OFF**. Un signal sonore retentit. Si pendant environ 30 secondes aucune touche n'est appuyée, l'appareil revient en mode stand-by.
5. Appuyez maintenant soit sur la touche **POWER** pour sélectionner un niveau de puissance soit sur la touche **TEMP** pour régler directement une température :
 - Si vous avez appuyé sur la touche **POWER**, la plaque de cuisson sélectionnée commence à chauffer le récipient avec le niveau de puissance 10.
Avec les touches ▲ / ▼ vous pouvez modifier le réglage des niveaux dans une plage de 1 à 10. Le niveau actif est affiché sur l'écran.
 - Si vous avez appuyé sur la touche **TEMP** la plaque de cuisson commence à chauffer à 240 °C. Avec les touches ▲ / ▼ vous pouvez modifier la température par pas de 20. La plage de température pouvant être réglée se situe entre 60 et 240 °C. La température sélectionnée est affichée sur l'écran.
La température est mesurée par une sonde placée sous la plaque de vitrocéramique, de ce fait, la température affichée peut varier par rapport à la température dans la casserole.



- En appuyant sur la touche correspondante, vous pouvez à tout moment commuter entre le mode niveau de puissance et température.
- Pendant la cuisson, vous pouvez retirer un court instant la casserole de la plaque de cuisson. Si vous la reposez sur la plaque de cuisson dans un laps de temps d'environ 15 secondes, la plaque continue de chauffer avec le réglage du niveau de puissance respectivement la température sélectionnée. Sinon, l'appareil commute dans le mode stand-by.

6. Pour éteindre la plaque de cuisson, appuyez sur la touche **ON / OFF**.

Attention : L'appareil ne peut pas être entièrement arrêté ; il passe en mode stand-by !

7. Après la cuisson, laissez le câble d'alimentation branché jusqu'à ce que le ventilateur de la plaque de cuisson utilisée soit immobilisé. Débranchez d'abord la fiche de la prise électrique pour nettoyer et / ou ranger l'appareil.

Régler la minuterie

Vous avez la possibilité de sélectionner une durée de cuisson après laquelle la plaque de cuisson doit s'arrêter automatiquement (pour passer en mode stand-by).

1. Après avoir sélectionné le niveau de puissance respectivement la température souhaitée, appuyez sur la touche **TIMER**. Un signal sonore retentit sur l'écran apparaît 00:00. L'heure clignote.
2. Avec les touches ▲ / ▼ réglez le nombre d'heures souhaité (0 à 4 heures).
3. En appuyant de nouveau sur la touche **TIMER** vous passez dans l'affichage des minutes. L'affichage des minutes clignote.
4. Avec les touches ▲ / ▼ réglez le nombre de minutes souhaité (0 à 59 minutes).

Attention : Lorsque le nombre d'heures est réglé sur 4 heures, il n'est plus possible de régler des minutes.

5. Après le réglage du nombre de minutes, vous n'avez plus de touches à appuyer. La minuterie est activée automatiquement environ 5 secondes plus tard et le voyant lumineux **TIMER** s'allume. L'écran affiche le dernier réglage effectué (niveau de puissance ou température). Afin d'afficher le temps restant, appuyez de nouveau sur la touche **TIMER**. Au bout d'environ 5 secondes, l'écran passe automatiquement à l'affichage précédent (niveau de puissance ou température).
6. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil commute automatiquement en mode stand-by.



- Pendant le fonctionnement de la minuterie, vous pouvez modifier à tout moment la durée de cuisson, le niveau de puissance et la température sans pour autant perturber les autres réglages. Pour ce faire, appuyez d'abord sur la touche correspondante (**POWER / TEMP / TIMER**) et ensuite sur ▲ respectivement ▼.
- Pour arrêter prématurément la minuterie, appuyez trois fois successivement sur la touche **TIMER**. Le voyant lumineux **TIMER** s'éteint.

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- ☐ Débranchez toujours la prise électrique avant le nettoyage. L'appareil doit être entièrement refroidi avant de le nettoyer / de le ranger.
 - ☐ L'appareil ne peut pas être lavé en lave-vaisselle.
 - ☐ Ne pulvérisez aucun détergent directement sur l'appareil.
 - ☐ Ne plongez jamais l'appareil, le câble et la fiche électrique dans de l'eau ou d'autres liquides. Il y a risque d'électrocution.
 - ☐ Pour nettoyer, n'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif, aucune éponge rugueuse ni aucun couteau. Ceux-ci pourraient endommager la surface.
-
1. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et que la fiche électrique est débranchée !
 2. Essuyez la surface en vitrocéramique et le panneau de commande de l'appareil avec un chiffon / une éponge souple et humide, éventuellement avec un peu de liquide vaisselle.
 3. Utilisez un aspirateur pour enlever la saleté des ouvertures d'aération.
 4. Rangez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux. Rangez l'article dans un endroit sec, propre et protégé du soleil.

Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème. N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Lorsqu'un des codes d'erreur suivants apparaît sur l'écran, veuillez procéder comme suit :

Code d'erreur	Cause possible / solution
E-0	• Aucune casserole sur la plaque de cuisson. • La casserole ne convient pas (voir chapitre « Casseroles compatibles avec l'induction »). • La casserole n'est pas au centre de la plaque.
E-1	La protection contre la surchauffe de l'appareil a été activée. Débranchez la fiche de la prise électrique et laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le réutiliser.
E-2	La température du fond de la casserole est trop élevée. Débranchez la fiche de la prise électrique et retirez la casserole utilisée de la plaque de cuisson. Ensuite, laissez refroidir entièrement l'appareil et la casserole avant de les réutiliser.
E-3	La tension électrique est supérieure à 270 V.
E-4	La tension électrique est inférieure à 140 V.
E-5	La puissance du courant est trop élevée ou trop faible.

Autres erreurs	
Après avoir appuyé sur la touche ON / OFF l'écran n'affiche rien.	Vous n'avez sélectionné aucune fonction (touche POWER ou TEMP).
L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise électrique. • La prise électrique est défectueuse. • Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur.

Données techniques

Numéro de modèle :	HP-606
Numéro de référence :	Z 02889
Alimentation électrique :	220 à 240 V~ 50 Hz
Puissance :	3600 W (1800 W par plaque de cuisson)
Niveaux de puissance :	I à 10
Plage de température :	60 à 240 °C
Plage de temps :	jusqu'à 4 heures
Catégorie de protection :	II



Élimination



Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Éliminez l'emballage en respectant l'environnement en en l'apportant au service de collecte de matières recyclables.



Éliminez l'appareil en respectant l'environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés.

 De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)

*) Appel payant.

Tous droits réservés.

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding	34
Veiligheidsinstructies	34
Reglementair gebruik	34
Verwondingsgevaaren	34
Brandgevaar	35
De juiste standplaats	35
De juiste hantering van het apparaat	36
Garantiebepalingen	37
Werking en voordelen van inductiekookplaten	37
Keukengerei dat geschikt is voor inductie	37
Leveringspakket en overzicht van het apparaat	38
Algemeen	38
Bedieningspaneel	38
Voor het eerste gebruik	39
Gebruik	39
Vermogensniveaus en temperatuur instellen	39
Timer instellen	40
Reiniging en bewaring	41
Oplossing van fouten	41
Technische gegevens	42
Verwijdering	42

Geachte klant,

We zijn blij dat u hebt gekozen voor deze dubbele inductiekookplaat.

Dankzij de moderne inductietechniek valt bij dit apparaat de voorverwarmingstijd weg en zo spaart u tijd en energie!

Veel plezier en smakelijk!

Hebt u vragen, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de



Lees voor het eerste gebruik van het apparaat zorgvuldig de handleiding en bewaar ze op een goede plaats. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, moet ook deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd!

In het kader van de voortdurende ontwikkeling behouden we ons het recht voor om apparaat, verpakking of bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Betekenis van de symbolen in deze handleiding



Alle veiligheidsinstructies zijn aangeduid met dit symbool. Lees deze grondig en houd u aan de veiligheidsinstructies, zodat lichamelijke letsels en materiële schade worden vermeden.



Tips en adviezen zijn aangeduid met dit symbool.



Geschikt voor voedingsmiddelen.

cursief Vermeldingen op het display zijn in deze handleiding cursief gedrukt.

vet Benamingen van toetsen en controlelampjes zijn vet gedrukt.

Veiligheidsinstructies

Reglementair gebruik

- ☐ Dit apparaat is bestemd voor het verhitten van levensmiddelen en vloeistoffen in keukengerei dat geschikt is voor inductie.
- ☐ Dit apparaat dient voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ☐ Dit apparaat mag door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er een persoon is die toezicht uitoefent.
- ☐ Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ☐ Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbesturingssysteem.
- ☐ Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair. Een foutieve bediening en ondeskundige omgang met het apparaat kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en tot letsel van de gebruiker.



Verwondingsgevaaren

- ☐ **OPGELET Verstikkingsgevaar!** Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
- ☐ **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Vervoer het apparaat niet, als het keukengerei erop staat.
- ☐ **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het keukengerei wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let er in ieder geval op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde onderdelen.

- ☐ Raak de hete oppervlakken van de kookplaten niet aan! Het apparaat zelf ontwikkelt tijdens het koken weliswaar geen warmte, de temperatuur van het keukengerei verwarmt echter de kookplaat.
- ☐ Ook als er ons geen complicaties bekend zijn, raden we aan personen met een pacemaker aan een afstand in acht te nemen van minimum 60 cm tot het ingeschakelde apparaat en andere nodige beschermingsmaatregelen voor gebruik met uw arts te bespreken.



Brandgevaar

- ☐ Leg geen brandbare materialen zoals karton, kunststof of papier tussen pot/pan en kookplaat.
- ☐ Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel etc.) worden opgesteld en gebruikt.
- ☐ Laat het apparaat steeds volledig afkoelen, alvorens het weg te bergen.
- ☐ Gebruik het apparaat niet als er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- ☐ Breng geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat, omdat het de levensduur ervan kan verkorten en bij de inschakeling een risico op explosie kan ontstaan.



De juiste standplaats

- ☐ Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te vermijden.
- ☐ Gebruik het apparaat alleen in gesloten, droge ruimten.
- ☐ Plaats het apparaat altijd op een droge, effen, vaste en hittebestendige ondergrond en op voldoende afstand van brandbare voorwerpen. Leg eventueel een hittebestendige onderlegger onder het apparaat.
- ☐ Het apparaat mag niet op een ondergrond van ijzer of staal worden gebruikt, omdat deze kan opwarmen en de onderkant van het apparaat kan vernielen.
- ☐ De verluchtingsspleten voor de verluchting van het apparaat niet blokkeren of afdekken. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat. Een minimale afstand van 5-10 cm in acht nemen tot muren of voorwerpen.
- ☐ Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- ☐ Plaats het apparaat niet direct onder een hangkast of een rek.
- ☐ Houd voldoende afstand tot een open vuur en andere warmtebronnen zodat schade aan het apparaat wordt vermeden.
- ☐ Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.
- ☐ Sluit het apparaat direct op een stroombron aan, gebruik geen meervoudige contactdozen of verlengkabels.
- ☐ Plaats het apparaat niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelige reageren op magneetvelden (bijv.: radio's, tv's, cassetterecorders, etc.). Ook de functie van de inductiekookplaten kan door deze apparaten negatief worden beïnvloed.

- ☐ Zorg ervoor dat het aangesloten snoer geen struikelblok vormt. Laat het snoer niet over de rand van tafels of keukentabletten bungelen. Er kan iemand aan blijven hangen en het apparaat naar beneden trekken.
- ☐ Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- ☐ Trek of draag het apparaat niet aan het snoer.



De juiste hantering van het apparaat

- ☐ Controleer het apparaat voor elk gebruik op beschadigingen. Als het apparaat (vooral in geval van beschadiging van de kookplaat, ook als het slechts om een kleine barst gaat!), het elektrisch snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het een storing vertoont, op de grond of in het water is gevallen.
- ☐ Is het apparaat defect, probeer het dan niet eigenhandig te repareren of delen te vervangen. Contacteer bij schade een specialist of de klantenservice.
- ☐ Bij schade/storingen dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.
- ☐ Laat het apparaat niet ingeschakeld achter zonder toezicht.
- ☐ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact,
 - als u het apparaat niet gebruikt,
 - als er tijdens het gebruik een fout optreedt,
 - voor een onweer,
 - alvorens het apparaat te reinigen.
- ☐ Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ☐ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen! Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer of de stekker niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Valt het apparaat in het water, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer. Probeer niet het apparaat uit het water te trekken terwijl het aangesloten is op het elektriciteitsnet!
- ☐ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- ☐ Leg nooit metalen voorwerpen (bijv. vorken, messen, lepels, blikken of aluminiumfolie) op de inductiekookplaat. Als het apparaat wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen opwarmen.
- ☐ Verhit zeker geen levensmiddelen in verzegelde reservoirs, bijv. conservenblikken, zonder vooraf het deksel te openen.
- ☐ Verhit een kookpot nooit als deze leeg is, zodat schade aan het apparaat en de pot wordt vermeden.
- ☐ Zorg ervoor dat het opgewarmde keukengerei uitsluitend op het kookveld staat. Het mag niet op het bedieningspaneel, nog op het frame worden gezet.
- ☐ Controleer de bodem van de kookpot die u wilt gebruiken voor elk gebruik op beschadigingen! Gebruik de kookpot niet, als er zich krassen, strepen of oneffenheden op de bodem bevinden. Deze kunnen het glaskeramische plaat van het apparaat beschadigen.
- ☐ Schuif of trek kookpotten niet over de glaskeramische plaat. De plaat kan krassen vertonen.
- ☐ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.

- ☐ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.
- ☐ Plaats geen kaarsen of vazen op het apparaat.
- ☐ Laat het elektrisch snoer na het koken nog in het stopcontact tot de ventilator van de gebruikte kookplaat tot stilstand is gekomen.

Garantie bepalingen

De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Werking en voordelen van inductiekookplaten

Bij een inductiekookplaat wordt aan een geleiderspoel onder de glaskeramiek een elektrische spanning aangebracht. Daardoor ontstaat een elektromagnetisch veld dat de bodem opwarmt van keukengerei dat geschikt is voor inductie (zie hoofdstuk “Keukengerei dat geschikt is voor inductie”). Dit brengt volgende voordelen met zich mee:

- Tijds- en energiebesparing en ook reactiesnelheid op wijzigingen van de warmtetoevoer (ongeveer even snel als bij een gasfornuis). Zoals bij een gebruikelijk elektrisch fornuis worden namelijk niet eerst het verwarmingselement en de glaskeramiek verwarmd.
- Omdat de kookplek slechts indirect boven de bodem van de kookpot wordt opgewarmd, kan overgelopen kookvocht niet aanbranden. De opwarming van de glaskeramiek is alleen een gevolg van het hete keukengerei.
- Neemt men het keukengerei van de kookplek, dan onderbreekt het apparaat meteen de energietoevoer.

Keukengerei dat geschikt is voor inductie

Geschikt zijn potten en pannen met een platte bodem, die aangetrokken wordt door een magneet, van staal of gietijzer, geëmailleerd staal en roestvrijstaal met een bodemdiameter van 10 – 22 cm.

Keukengerei dat geschikt is voor inductie is vaak gemarkeerd met een -symbool.



Test met een magneet of uw keukengerei geschikt is voor inductie.

Ongeschikt zijn potten, pannen en schotels van hittebestendig glas, keramiek, koper of aluminium. Potten en pannen met afgeronde bodem en/of een bodemdiameter van minder dan 10 cm.

Leveringspakket en overzicht van het apparaat

Algemeen

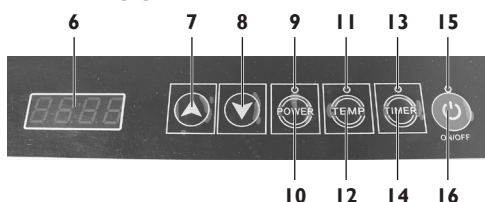


- 1 Netsnoer (met stekker)
- 2 Rechter kookplaat 1800 W
- 3 Bedieningsveld van de rechter kookplaat
- 4 Bedieningsveld van de linker kookplaat
- 5 Linker kookplaat 1800 W

Niet afgebeeld:

Verluchtingsopeningen (onderaan het apparaat)

Bedieningspaneel



- 6 Display
- 7 ▲-toets voor de verhoging van waarden
- 8 ▼-toets voor de verlaging van waarden
- 9 **POWER**-controlelampje (brandt bij geactiveerde vermogensniveaumodus)

- 10 **POWER**-toets om naar de vermogensniveaumodus over te schakelen
- 11 **TEMP**-controlelampje (brandt bij geactiveerde temperatuurmodus)
- 12 **TEMP**-toets om over te schakelen naar de temperatuurmodus
- 13 **TIMER**-controlelampje (brandt bij geactiveerde timerfunctie)
- 14 **TIMER**-toets voor het oproepen van de timerfunctie
- 15 **ON/OFF**-controlelampje (brandt bij ingeschakeld apparaat en knippert in de standby-modus)
- 16 **ON/OFF**-toets om het apparaat in en uit te schakelen
(OPGELET: Het apparaat kan niet volledig worden uitgeschakeld; het verandert naar de standby-modus!)

Voor het eerste gebruik



OPGELET!

- ☐ Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.

Neem het apparaat uit de verpakking en verwijder alle eventueel aanwezige folies en etiketten. Controleer het apparaat op transportschade. Als het apparaat schade vertoont, gebruik het dan niet (!), maar contacteer de klantenservice.

Gebruik



OPGELET!

- ☐ Het apparaat moet tijdens het gebruik steeds in horizontale positie staan.
- ☐ Sluit het apparaat direct op een stroombron aan, gebruik geen meervoudige contactdozen of verlengkabels.
- ☐ Verhit een kookpot nooit als deze leeg is, zodat schade aan het apparaat en de pot wordt vermeden.
- ☐ Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen!

Vermogensniveaus en temperatuur instellen

- Plaats het apparaat op een droog en hittebestendig, effen oppervlak (niet van metaal!) voldoende ver van brandbare voorwerpen.
- Steek de stekker in een goed bereikbaar, reglementair geïnstalleerd 220 – 240 Volt-stopcontact. Vervolgens weerklinkt een signaal en het controlelampje van de **ON/OFF**-toets knippert. Het apparaat bevindt zich in de standby-modus.
- Zet een passende kookpot (zie hoofdstuk “Keukengerei dat geschikt is voor inductie”) in het midden van een kookplaat.
- Duw op de **ON/OFF**-toets. Een signaal weerklinkt. Wordt gedurende ca. 30 seconden geen toets ingedrukt, dan keert het apparaat terug in de standby-modus.
- Druk nu ofwel op de **POWER**-toets om een vermogensniveau te kiezen of de **TEMP**-toets om direct een aantal graden (temperatuur) in te stellen:
 - Hebt u op de **POWER**-toets gedrukt, dan begint de gekozen kookplaat met vermogensniveau 10 de pot te verwarmen.
Met de **▲/▼**-toetsen kunt u de niveau-instelling in het gebied 1 – 10 wijzigen. Het actieve niveau wordt op het display weergegeven.
 - Hebt u op de **TEMP**-toets gedrukt, dan begint de kookplaat tot 240 °C op te warmen. Via de **▲/▼**-toetsen kunt u de temperatuur met stappen van 20 wijzigen. Het instelbare temperatuurgebied ligt tussen 60 en 240 °C. De gekozen temperatuur wordt weergegeven op het display.
De temperatuur wordt door een sensor onder de glaskeramische plaat gemeten, daarom kan de weergegeven temperatuur afwijken van de temperatuur in de pot.



- U kunt op elk moment tussen de vermogensniveau- en temperatuurmodus overschakelen als u op de betreffende toets drukt.
- U kunt de kookpot tijdens het koken gedurende korte tijd van de kookplaat wegnemen. Als u ze binnen ca. 15 seconden opnieuw op de kookplaat zet, zet deze de opwarming op het gekozen niveau of temperatuur voort. Anders gaat het apparaat over in de standby-modus.

6. Als u de kookplaat wilt uitschakelen, drukt u op de **ON/OFF** toets.

Houd rekening met het volgende: Het apparaat kan niet volledig worden uitgeschakeld; het verandert naar de standby-modus!

7. Laat het elektrisch snoer na het koken nog in het stopcontact tot de ventilator van de gebruikte kookplaat tot stilstand is gekomen. Trek dan de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen en/of weg te bergen.

Timer instellen

U hebt de mogelijkheid een kooktijd te kiezen, waarna de kookplaat automatisch wordt uitgeschakeld (het verandert naar de standby-modus).

1. Nadat u het gewenste vermogensniveau of temperatuur hebt gekozen, drukt u op de **TIMER**-toets. Een signaal weerklinkt en op het display wordt **00:00** aangegeven. De uurindicator knippert.
2. Stel met de **▲/▼**-toetsen het gewenste aantal uren (0 – 4 uur) in.
3. Als u opnieuw op de **TIMER**-toets drukt, schakelt u over op de minutenindicator. De minutenindicator knippert.
4. Stel met de **▲/▼**-toetsen het gewenste aantal minuten (0 – 59 minuten) in.

Houd rekening met het volgende: Als het aantal uren is ingesteld op 4 uren, kunnen geen minuten meer worden ingesteld.

5. Na de instelling van het aantal minuten moet u op geen toets meer drukken. De timer wordt na ca. 5 seconden automatisch geactiveerd en het **TIMER**-controlelampje brandt. Het display toont de laatst doorgevoerde instelling (vermogensniveau of temperatuur).

Om de resterende tijd op het display te laten weergeven drukt u opnieuw op de **TIMER**-toets. Het display verandert na ca. 5 seconden automatisch naar de vorige aanduiding (vermogensniveau of temperatuur).

6. Is de ingestelde tijd verstreken, dan weerklinkt een signaal en wordt het apparaat automatisch in de standby-modus geschakeld.



- Tijdens de werking van de timer kunt u de kooktijd, het vermogensniveau en de temperatuur op elk moment wijzigen, zonder dat daardoor de overige instellingen negatief worden beïnvloed. Druk hiervoor eerst op de bijbehorende toets (**POWER/TEMP/TIMER**) en dan **▲** of **▼**.
- Om de timer vroegtijdig te beëindigen, drukt u drie keer kort na elkaar op de **TIMER**-toets. Het **TIMER**-controlelampje gaat uit.

Reiniging en bewaring



OPGELET!

- ☐ Trek voor de reiniging altijd de stekker uit het stopcontact. Het apparaat moet volledig zijn afgekoeld, alvorens het te reinigen en/of weg te bergen.
 - ☐ Het apparaat is niet vaatwasbestendig.
 - ☐ Sproei geen reinigingsmiddelen direct op het apparaat.
 - ☐ Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat het risico op een elektrische schok.
 - ☐ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, grove sponzen of messen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd.
-
1. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken!
 2. Veeg de glaskeramische plaat en het bedieningspaneel van het apparaat af met een zachte, vochtige doek/spons, waarbij eventueel een reinigingsmiddel wordt gebruikt.
 3. Gebruik geen stofzuiger om vuil uit de verluchtingsopeningen te verwijderen.
 4. Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen en dieren. Bewaar het op een droge, schone plaats die beschermd is tegen zonnestralen.

Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen. Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!

Verschijnt op het display een van de volgende foutcodes, ga dan als volgt te werk:

Foutcode	Mogelijke oorzaak/oplossing
E-0	• Er staat geen kookpot op de kookplaat. • De kookpot is niet geschikt (zie hoofdstuk “Keukengerei dat geschikt is voor inductie”). • De kookpot staat niet in de het midden van de plaat.
E-1	De oververhittingsbeveiliging van het apparaat werd geactiveerd. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, alvorens het opnieuw te gebruiken.
E-2	De bodemtemperatuur van de kookpot is te hoog. Trek de stekker uit het stopcontact en neem de gebruikte kookpot van de kookplaat. Laat het apparaat en de kookpot volledig afkoelen, alvorens het opnieuw te gebruiken.
E-3	De netspanning bedraagt meer dan 270 V.
E-4	De netspanning bedraagt minder dan 140 V.
E-5	De stroomsterkte is te hoog of te laag.

Andere fouten	
Nadat u op de ON/OFF -toets hebt gedrukt, geeft het display niets aan.	U hebt geen functie (POWER - of TEMP -toets) gekozen.
Het apparaat functioneert niet.	• De stekker steekt niet goed in het stopcontact. • Het stopcontact is defect. • Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na.

Technische gegevens

Modelnummer:	HP-606
Artikelnummer:	Z 02889
Elektrische voeding:	220 – 240 V~ 50 Hz
Vermogen:	3600 W (1800 W per kookplaat)
Vermogensniveaus:	I – 10
Temperatuurbereik:	60 – 240 °C
Tijdzone:	tot 4 uur
Veiligheidsklasse:	II



Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.



Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het behoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclagepark voor elektrische en elektronische oude apparaten.

 Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice/importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis.

Alle rechten voorbehouden.



